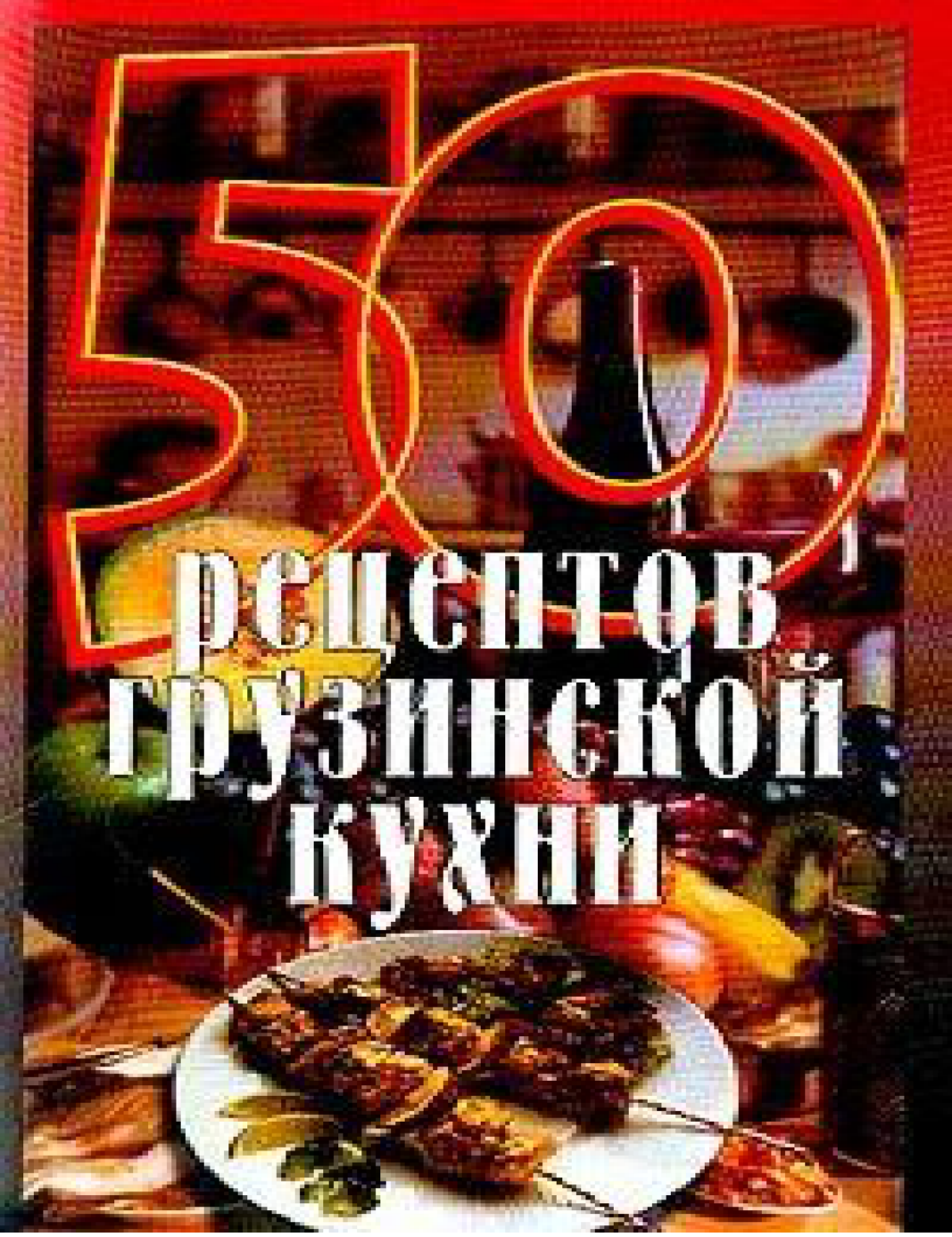
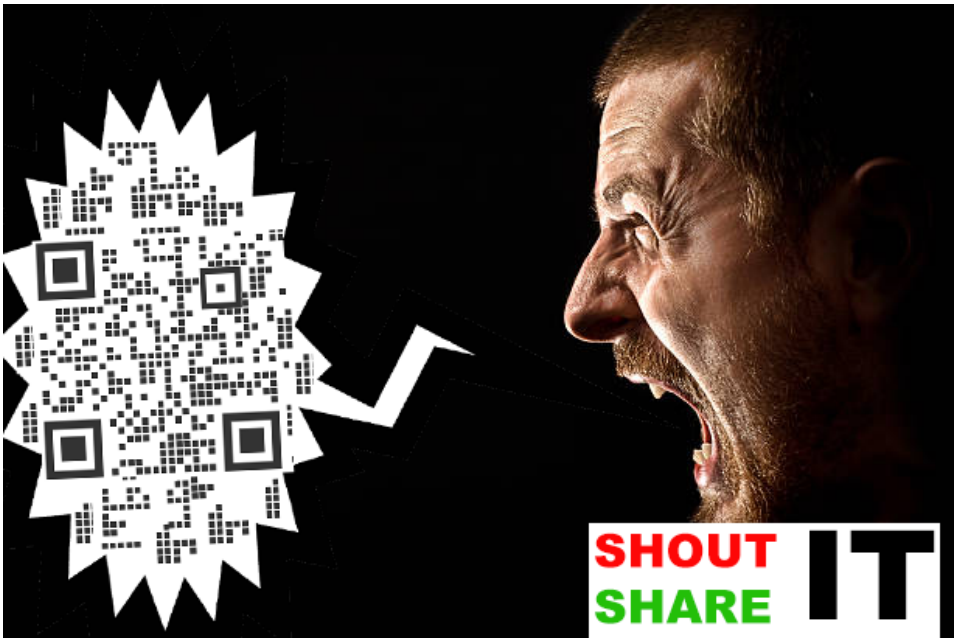

50
рецептов
грузинской
кухни


SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В брошюре представлены основные рецепты грузинских супов, мясных, молочных, рыбных, овощных блюд изделий из теста, сладостей, соусов. По нашим рекомендациям вы сможете самостоятельно приготовить известные с детства шашлык, хачапури, цыпленка табака, чурчхелу и другие вкусные кушанья.

- Елена Сергеевна Рзаева
  - ПРЕДИСЛОВИЕ
  - СУПЫ
  - РЫБНЫЕ БЛЮДА
  - МЯСНЫЕ БЛЮДА
  - ОВОЩНЫЕ БЛЮДА (ЗАКУСКИ)
  - БЛЮДА ИЗ МОЛОКА, СЫРА И ЯИЦ
  - ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА, СЛАДОСТИ
  - СОУСЫ

Елена Сергеевна Рзаева
50 рецептов грузинской кухни

ПРЕДИСЛОВИЕ

Говорят, что грузины гордятся своими винами, шрифтом, горами и чахохбили — это мясное блюдо. И гордятся не зря. Грузинская кухня оригинальна и изысканна. Хотя есть некоторые различия в столах Западной и Восточной Грузии (объясняемые турецким и иранским влияниями), но их немного. В целом для этой кухни характерно использование всех видов мяса, что редко на Востоке. Одно из вкуснейших старинных грузинских блюд — «Бык на вертеле» — и готовилось из всевозможного мяса. Внутри целой туши быка помещали теленка, в котором уже был барашек. В барашке лежала индейка, в индейке — гусь, в гусе — утка, содержащая цыпленка. Все это приправлялось пряными травами, красным перцем, чесноком, шафраном, корицей. Туша быка жарилась прямо на улице и, хотя верхняя часть обугливалась, внутри едоков поджидали изумительные ароматы, соки, тончайший вкус.

Кроме мяса очень важны в грузинской кухне овощи. Десятки вариантов приготовления лобио (фасоли), баклажанов, капусты, свеклы, помидоров, диких трав, молодой ботвы, огородных культур разнообразят любой стол. Немыслимы рецепты грузинской кухни без использования орехов лещины, фундука, миндаля, но чаще всего — грецких. Круглый год на столе — пряные травы: кинза, эстрагон, базилик, чабер, порей, зеленый лук, мята.

Любят грузины сыры — и что только с ними не делают! Отваривают в молоке, жарят на вертеле, запекают в тесте, вымачивают, толкут, сдабривают маслом и пряностями. Если в жарке сыров грузинская кухня подобна швейцарской, то в использовании соусов — французской! Грузинские соусы — это чаще всего кислые ягодные и фруктовые соки, пюре из ткемали, терна, граната, ежевики, барбариса, помидоров. И тут кроется распространенная ошибка. Многие считают, что соусы в Грузии жгучие. Отнюдь. Они, скорее, терпко-кислые, ароматные. Единственные жгучие приправы — красный перец и чеснок — используются горцами довольно умеренно.

Распространенных ошибок можно назвать немало. И привычный нам цыпленок табака на самом деле-то — цыпленок «тапака», так как готовится на широкой сковороде «тапа» под крышкой и гнетом. И популярный за пределами Грузии шашлык из бастурмы (маринованного мяса) для грузин часто — не самостоятельное блюдо, а основа для других. И для знаменитого мацони нужна специальная закваска, но где же ее возьмешь? Вот

и заменяем ее на кислую сметану и пр.

Но с этими оговорками русская хозяйка может приготовить настоящий мцвади, столь высоко оцененный А. Дюма, и зажарить нашпигованное филе в вине, и испечь лук в ореховом соусе. А для любого праздничного стола хорошо подойдет угощение — гозинаки. И, может быть, вкусив прелесть грузинской кухни, и среди нас с вами встретятся долгожители, подобно далекой горной Грузии.

СУПЫ

1. Харчо

2,5 л воды, 500 г говяжьей грудинки, 4 луковицы, 0,5 стакана риса, 10 шт. свежей алычи (или 100 г свежего гранатового сока), 5 зубчиков чеснока, 1 стручок горького перца, 0,5 стакана зелени укропа, петрушки и кинзы (кроме веточек), 2 ч. ложки хмели-сунели, 3 лавровых листа, 0,5 стакана грецких орехов, соль.

Говядину нарезать небольшими кусками, промыть, залить 2,5 л холодной воды и варить около 2 часов на умеренном огне. Мясо вынуть, бульон процедить, довести до кипения, засыпать в него хорошо промытый рис, вновь положить мясо, посолить и через 10 мин засыпать мелко нарезанный лук, половину порции зелени петрушки и кинзы, лавровый лист. Рис варить до готовности (20 мин), за 5 мин до готовности риса положить толченые грецкие орехи.

Отварить и протереть сквозь сито алычу; опустить ее (или гранатовый сок) в харчо (за 10–15 мин до окончания варки). Добавить толченый чеснок, стручковый перец, мелко нарезанную зелень, хмели-сунели, соль. После снятия с огня настаивать под закрытой крышкой 3–5 мин, посыпать оставшейся зеленью.

2. Харчо из курицы с орехами

1 курица, 4 луковицы, 1,5 ст. ложки муки, 0,5 стакана сливы ткемали (или 500 г помидоров), 1 стакан очищенных грецких орехов, 5 зубчиков чеснока, 1 ч. ложка хмели-сунели, 1 ч. ложка толченых семян кинзы, 2 ст. ложки зелени кинзы, черный перец, лавровый лист, соль, 2,5 л воды.

Предварительно подготовленную и промытую куриную тушку нарезать небольшими кусочками, залить 2,5 л холодной воды и варить до полуготовности мяса.

В отдельной кастрюле потушить мелко нарезанный лук с жиром, снятым с бульона. Добавить куски курицы, вынутые из бульона, и тушить, помешивая, еще 15 мин. Затем всыпать муку (пшеничную или кукурузную), через 5 мин влить бульон. Варить 10–15 мин, затем положить сваренные и протертые через сито ткемали или помидоры, дать закипеть и заправить разведенными в бульоне толчеными грецкими орехами, чесноком, хмели-сунели, зеленью кинзы, лавровым листом, солью.

3. Бозартма из баранины

500-700 г жирной баранины, 4 луковицы, 5 помидоров, 3 ст. ложки зелени кинзы и петрушки, перец черный (молотый и горошек), соль.

Нарезанную небольшими кусками баранину залить холодной водой так, чтобы она покрыла мясо, дать закипеть, снять пену и варить 1,5 ч. Мясо вынуть и тушить на жире, снятом с бульона, вместе с нашинкованным луком до тех пор, пока лук не приобретет красноватый оттенок. Добавить мелко нарезанные помидоры, потушить до выделения из них сока. Затем все залить процеженным бульоном; положить соль, перец, мелко нарезанную зелень кинзы и дать еще раз закипеть.

4. Бозартма из цыпленка

2 небольших цыпленка, 4 луковицы, 5 помидоров (или четверть стакана гранатового сока), 50 г сливочного масла, по 3 веточки кинзы, базилика, мяты, петрушки, укропа; 4 зубчика чеснока, толченый стручковый красный перец (1 ч. ложка), соль.

Цыплят, разрубленных на небольшие куски, вместе с мелко нарезанным луком потушить в масле. Затем залить 1,25 л кипятка и варить 10 мин, после чего заправить отдельно разваренными помидорами (или гранатовым соком), мелко нарезанной зеленью. Положить толченый перец и варить еще 5 мин.

5. Чихиртма из курицы

1 жирная курица, 4 луковицы, 1 ст. ложка пшеничной муки, 3 яйца, сок 1 лимона (или 2 ч. ложки винного уксуса), по 4 веточки кинзы и петрушки, 1 ч. ложка семян кинзы, корица, черный перец, соль.

Подготовленную курицу залить 2 л холодной воды и варить, снимая пену, до готовности. Затем курицу вынуть, положить на тарелку, посыпать солью.

Нашинкованный лук поджарить на жире, снятом с бульона. Добавить муку, разведенную охлажденным бульоном. Влить оставшийся бульон, вскипятить, положить зелень кинзы, корицу, перец, истолченные семена кинзы, соль и варить около 15 мин. Затем снять суп с огня, вынуть веточки кинзы. Влить яйца, смешанные с небольшим количеством бульона и лимонного сока;

поставить на огонь и довести до кипения. При подаче на стол в чихиртму положить куски куриного мяса.

6. Хашлама

1 кг телятины (грудинки), 1 петрушка, 1 сельдерей, 0,5 головки чеснока, 2 ст. ложки зелени петрушки, соль.

Телятину нарезать небольшими кусками, залить водой так, чтобы она покрывала мясо. До закипания снять пену, добавить коренья петрушки и сельдерея, которые к концу варки удалить. За 5 мин до готовности мяса суп посолить.

Перед подачей на стол к кускам вареного мяса в каждую тарелку положить истолченный чеснок, мелко нарезанную зелень петрушки, влить мясной бульон.

7. Суп из грецких орехов

1 стакан очищенных грецких орехов, 5 луковиц, 1 ст. ложка пшеничной муки, 3 желтка, 2 ч. ложки винного уксуса, 50 г сливочного масла, пряная зелень (петрушка, укроп, кинза) — по 4 веточки, соль.

Очищенные орехи хорошо истолочь, добавить мелко нарезанный лук, залить 0,5 стакана воды и потушить. Затем влить 1 л кипятка, в который добавлена мука, разведенная в винном уксусе. Через 20 мин после начала варки положить мелко нарезанную зелень петрушки, кинзы и укропа, соль, дать закипеть и снять с огня. В миске растереть яичные желтки и, непрерывно помешивая, залить их супом, добавив сливочное масло.

8. Суп из красной фасоли

300 г красной фасоли, 100 г очищенных грецких орехов, 2 луковицы, 6 зубчиков чеснока, 1 ч. ложка черного молотого перца, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени кинзы, петрушки и укропа, 2 ч. ложки винного уксуса, соль.

Фасоль перебрать, вымыть, залить 1 л кипящей воды и варить, пока она не разварится. Затем хорошо размять, всыпать толченые орехи, мелко нарезанные лук и чеснок, перец. Перемешать, варить еще 5–7 мин. Добавить пряную зелень, винный уксус, дать покипеть 5 мин и снять с огня.

9. Шечаманды из мацони

1 л мацони, 0,5 л воды, 2 ст. ложки пшеничной муки, 4 луковицы, 50 г сливочного масла, 3 яйца, 2 ст. ложки зелени кинзы, мяты и укропа, соль.

Нашинкованный лук потушить в масле. Мацони развести водой, постепенно подливая ее, взбить до получения однородной массы. В небольшом количестве этой массы развести муку, соединить с остальной частью, посолить и влить в кастрюлю с тушеным луком. Варить после закипания 15 мин, после чего, непрерывно помешивая, ввести взбитые яйца. Как только они начнут сворачиваться, снять с огня. При подаче на стол посыпать зеленью.

10. Суп из помидоров

1 кг не совсем зрелых помидоров, 0,5 стакана очищенных грецких орехов, 3 луковицы, 2/3 стакана измельченной зелени кинзы или петрушки, соль.

Помидоры нарезать маленькими дольками, добавить толченые орехи, мелко нарезанный лук, измельченную и посоленную зелень, залить водой и варить 20 мин. При подаче на стол посыпать оставшейся зеленью.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

11. Рыба в томатном соусе

500 г рыбы, 5 луковиц, 700 г помидоров, 70 г подсолнечного масла, мука, зелень кинзы, чеснок, стручковый перец и соль по вкусу.

Порционные куски рыбы посолить, запанировать в муке и поджарить на подсолнечном масле.

Нашинковать лук и спассировать его на масле. Свежие помидоры погрузить на 2–3 мин в кипяток, очистить от кожицы, разрезать пополам, удалить семена. Соединить их с пассированным луком и тушить 10–15 мин, затем добавить растертый с солью чеснок, толченый стручковый перец и измельченную зелень кинзы. В готовый соус положить обжаренную рыбу и, дав минуту покипеть, снять с огня.

12. Рыба с чесноком и винным уксусом

500 г свежей рыбы, 1/4 стакана очищенных грецких орехов, 1 зубчик чеснока, 1 луковица, 1/4 стакана воды, 3/4 стакана винного уксуса, соль.

Очищенную, нарезанную на куски рыбу сварить обычным способом, затем выложить на блюдо.

Орехи, чеснок, соль тщательно истолочь, добавить очень мелко нарезанный лук, разбавленный водой винный уксус и дать покипеть 8-10 минут. Полученным соусом залить рыбу.

МЯСНЫЕ БЛЮДА

13. Мцвади (шашлык)

500 г нежной баранины, лук, нарезанный кольцами, 2 дольки чеснока, растительное масло, 200 г помидоров, 200 г шпика, зелень петрушки, зеленый лук, соль, черный молотый перец.

Баранину нарезать на куски длиной 2 см и толщиной 1 см, слегка отбить и положить на 2–3 ч в маринад, приготовленный из растительного масла, лука, перца, соли и измельченного чеснока. Насадить на вертел, чередуя ломтики маринованного мяса, кольца лука, помидоров, шпика. Жарить над древесным углем или просто на сковороде в растительном масле. На гарнир можно подать рис или зеленый лук; посыпать зеленью петрушки.

14. Сыпучая фрикаделька

500 г говядины, 3 луковицы, 3 ст. ложки топленого масла, 2 ст. ложки зелени петрушки, 2–3 ст. ложки бульона или воды, 0,3 стакана зерен граната, черный молотый перец, соль.

Мякоть говядины вместе с зеленью петрушки пропустить через мясорубку. Лук нашинковать, потушить в топленом масле до мягкости, добавить молотое мясо, оставшееся масло и тушить все до готовности мяса. Затем посолить, посыпать черным молотым перцем, влить немного бульона или воды, перемешать и через 5 мин снять с огня. Всыпать зерна граната, осторожно перемешивая (чтобы не помять их), и сразу же подать.

15. Чахохбили из говядины

500 г говядины (мякоти), 4 луковицы, 500 г помидоров, 1 стручок горького перца, 0,5 головки чеснока, по 1 ст. ложке мелко нарезанной зелени кинзы, петрушки, базилика, чабера, соль.

Жирную говядину нарезать кусками и обжарить без добавления жира. Положить нашинкованный лук и жарить вместе еще 10 мин. Затем посолить, добавить ошпаренные, очищенные от кожицы и нарезанные помидоры, толченые чеснок и стручковый перец и тушить 15–20 мин. К концу положить мелко нарезанную зелень и, дав закипеть, снять с огня.

16. Чахохбили из баранины

500 г мякоти жирной баранины, 4 луковицы, 500 г помидоров, 3 картофелины, 0,5 головки чеснока, 1 стручок горького перца, по 1 ст. ложке зелени кинзы, петрушки, базилика, чабера, соль.

Мякоть баранины нарезать небольшими кусками, сложить в разогретую кастрюлю и жарить вместе с нашинкованным луком, слегка посолить.

Помидоры погрузить на 1–2 мин в кипяток, снять с них кожицу, размять и влить в мясо. Добавить нарезанный крупными дольками сырой картофель и тушить под закрытой крышкой на умеренном огне около 20 мин. За несколько минут до готовности мяса ввести зелень, толченые чеснок и стручковый перец. Добавить, если нужно, соль.

17. Чахохбили из курицы

1 курица (до 1,25 кг), 5 луковиц, 4 картофелины, 800 г помидоров, 25 г сливочного масла, 1,5 ч. ложки красного перца, 1 ч. ложка хмели-сунели, 1 ч. ложка семян кориандра, 1 ч. ложка имеретинского шафрана, по 1 ст. ложке мелко нарезанной зелени кинзы, петрушки, базилика, чабера, соль.

Куски курицы сложить в кастрюлю и тушить под закрытой крышкой. Когда мясо выделит сок, слить его в отдельную посуду, а птицу продолжать тушить вместе с нашинкованным луком, добавив масло и часто помешивая, чтобы не подгорело.

Готовую курицу залить соком, выделившимся при тушении. Добавить предварительно отваренный картофель, тушеные и протертые через дуршлаг помидоры. В середине тушения влить, если потребуется, немного воды, в которой варился картофель. В самом конце положить пряную зелень, красный молотый перец, хмели-сунели, семена кориандра, имеретинский шафран. Посолить.

18. Мужужи из свинины

1 кг молодой мясной свинины или поросятины, 3 лавровых листа, 10 горошин душистого и черного перца, 2/3 стакана винного уксуса, соль, зеленый лук, зелень.

Промытую и нарезанную кусками свинину залить водой. Варить до готовности (около 2,5 ч), добавив за полчаса до

окончания варки лавровый лист, душистый и черный перец (горошек). Когда свинина хорошо разварится, влить в бульон (который должен только покрывать мясо) винный уксус, посолить, быстро довести до кипения и снять с огня. Мясо вместе с отваром переложить на блюдо, охладить. Подавать холодным, с зеленым луком, пряной зеленью.

19. Мужужи из свиных ножек

10 свиных ножек, 3 стакана винного уксуса, 15 горошин черного и душистого перца, 3 лавровых листа, 3 луковицы, 2 моркови, соль.

Ножки разрубить вдоль пополам, уложить плотно в кастрюлю, залить водой так, чтобы она чуть-чуть покрывала мясо, и варить без соли под крышкой на умеренном огне, не допуская кипения, около 1,5 ч с момента закипания. Затем бульон процедить, добавить в него винный уксус, лавровый лист, душистый и черный перец, лук, морковь, соль. Все прокипятить. Вареные свиные ножки уложить в стеклянную банку, залить подготовленным горячим отваром, закупорить и охладить.

20. Чанахи

500 г жирной баранины, 500 г картофеля, 500 г помидоров, 5 баклажанов, 5 луковиц, 1 стакан томатного сока (или воды), 30 г сливочного масла, 2 ст. ложки кинзы, 1 ст. ложка петрушки, красный молотый перец, соль.

Баранину нарубить кусками, посыпать солью. Крупно нарезать очищенный картофель, кружками — лук. Баклажаны надрезать вдоль до середины, начинить их сливочным маслом с солью, перцем, зеленью.

В глиняный горшок положить куски мяса, затем — картофель, сверху — баклажаны, лук, целые помидоры. Посыпать все мелко нарезанной зеленью петрушки, добавить немного перца, соль; залить томатным соком, плотно закрыть крышкой и тушить в духовке до готовности (1,5–2 ч).

21. Толма летняя

600 г баранины, 4 ст. ложки риса, 1 луковица, 5 баклажанов, 6 помидоров, 500 г помидоров для соуса, 6 сладких перцев, 300 г

яблок, 2 ст. ложки зелени кинзы, петрушки, укропа и базилика, молотый черный перец, соль.

Мякоть баранины с жиром пропустить через мясорубку. Добавить мелко нарезанный лук, зелень кинзы, петрушки, укропа, базилика, молотый черный перец, перебранный и промытый рис, соль. Все хорошо перемешать.

На баклажанах сделать небольшой долевой надрез, удалить семена, всыпать внутрь немного соли. У сладкого перца обрезать верхушки, вынуть семена. Ошпарить перец кипятком. Крепкие помидоры обмыть в холодной воде, срезать верхушки, осторожно вынуть сердцевину с семенами, всыпать внутрь немного соли. Яблоки очистить от кожуры и нарезать тонкими ломтиками, зрелые помидоры (500 г) нарезать, положить в кастрюлю и варить 8-10 мин, после чего протереть через сито.

Подготовленные баклажаны, перцы и помидоры заполнить мясным фаршем, прикрыть срезанными с них верхушками. На дно невысокой кастрюли положить бараньи кости, затем рядами баклажаны, ломтики яблок, фаршированные перцы и помидоры. Залить все томатным соусом, посыпать пряной зеленью и варить под крышкой 1–1,5 ч.

22. Купаты

700 г свинины, 300 г говядины, 100 г сала, 2 луковицы, 0,5 головки чеснока, 0,5 ч. ложки молотых корицы и гвоздики, черный молотый и стручковый перец, соль, зерна граната, 1 яйцо.

Мякоть свинины и говядины вместе со свиным салом и луком пропустить через мясорубку. Добавить соль, молотый черный перец, толченые чеснок и стручковый перец, корицу, гвоздику, сырое яйцо. Хорошо перемешать, затем положить зерна граната.

Из полученной массы сформировать небольшие шарики, придать им форму сигар. Подготовленное мясо обжарить на сковороде с разогретым жиром (с обеих сторон). Готовые купаты уложить на блюдо, сверху посыпать мелко нарезанным репчатым луком, зернами граната.

23. Хинкали

Для фарша: 500 г мяса (баранины или говядины со свининой), 3 луковицы, соль, черный молотый перец. Для теста: 500 г пшеничной муки, 0,5 стакана воды, соль.

Мякоть мяса вместе с луком пропустить через мясорубку.

Всыпать в фарш черный молотый перец, соль, влить теплой воды (около 0,5 стакана), тщательно вымешать.

На деревянную доску просеять муку, собрать ее холмиком, сделать в нем углубление, в которое влить воду, всыпать щепотку соли и замесить некрутое тесто. Раскатать тесто тонким слоем, вырезать из него кружки величиной с десертную тарелку. Положить на каждый кружок по ложке фарша и, соединив края теста, сформировать хинкали грушевидной формы. Опустить их в подсоленную кипящую воду, варить при слабом кипении 10–15 мин, пока они не всплывут на поверхность. Подавать на стол горячими.

24. Цыпленок табака

1 цыпленок, 100 г сливочного масла, 0,5 ч. ложки красного молотого перца, соль.

Выпотрошенного цыпленка разрезать вдоль грудки, развернуть, распластать (для чего слегка отбить деревянным молотком), посолить, поперчить, положить на разогретую сковороду с маслом. Сверху накрыть тарелкой, придавив ее грузом, чтобы цыпленок плотно прилегал ко дну. Жарить на умеренном огне около 30 мин. Когда с одной стороны образуется ровная румяная корочка, цыпленка перевернуть. Подавать с чесноком, толченным с солью и разведенным кипяченой водой.

25. Гурули

1 курица, 3 луковицы, 2ст. ложки толченых грецких орехов, 0,5 стакана винного уксуса, 1 ст. ложка топленого масла, 1 ч. ложка имбиря, 1 ч. ложка красного молотого перца, по 2 ст. ложки зелени кинзы и петрушки, 1 ч. ложка корицы, 6 бутонов гвоздики, соль.

Подготовленную курицу вымыть, нарезать кусками и обжарить в смеси топленого масла и срезанного куриного жира до образования румяной корочки.

Все пряности растереть, перемешать с мелко нарубленной зеленью, толчеными орехами и уксусом, соединить с кусками обжаренной курицы и тушить на слабом огне под крышкой 20–30 мин.

26. Сациви из курицы

1 курица, 1,5 л воды, 2 луковицы, 3 лавровых листа.

Для соуса сациви: 8 луковиц, 3 стакана очищенных грецких орехов, 2 ст. ложки пшеничной муки, 3 ч. ложки мелко рубленного чеснока, 1 ч. ложка кориандра, 1 ч. ложка черного молотого перца, 0,5 ч. ложки корицы, 5 бутонов гвоздики, 1 ч. ложка хмели-сунели, 1 ст. ложка гранатового сока (или винного уксуса), 0,25 ч. ложки толченого стручкового перца, 0,5 стакана куриного жира (топленого или снятого с бульона), 3 стакана куриного бульона, соль.

Подготовленную курицу отварить до полуготовности, вынуть из бульона, посолить, уложить на противень брюшком вниз, подлить немного бульона и обжарить в духовке до полуготовности. Время от времени поливать выделяющимся соком и переворачивать.

На половине порции куриного жира обжарить мелко нарезанный лук. На оставшемся жире спассировать муку до бледно-желтого цвета, развести ее охлажденным бульоном, вскипятить. Истолочь грецкие орехи с чесноком, перцем, кориандром, солью, слить бульон и соединить с подготовленным луком… Потушить вместе 15–20 мин. Затем положить гвоздику, корицу, хмели-сунели, добавить гранатовый сок и прогреть на медленном огне 5–8 мин.

Готовую горячую птицу нарезать кусками, залить горячим соусом сациви, остудить.

ОВОЩНЫЕ БЛЮДА (ЗАКУСКИ)

27. Мхали из белокочанной капусты

500 г белокочанной капусты. Для заправки: 0,5 стакана очищенных грецких орехов, 1 ст. ложка винного уксуса, по 2 ст. ложки зелени кинзы, петрушки, укропа, 3 зубчика чеснока, 1 ч. ложка красного молотого перца, 1 ч. ложка хмели-сунели, черный молотый перец, соль.

С кочана капусты удалить загрязненные листья, вырезать кочерыжку. Разрезать кочан на 2 части и отварить в 1 стакане воды. Готовую капусту откинуть на дуршлаг, дать остыть, отжать воду и нарубить.

Приготовить заправку. Очищенные грецкие орехи истолочь с чесноком, смешать с мелко нарезанной зеленью, хмели-сунели, перцем, солью, винным уксусом. Все хорошо перемешать. Подготовленную капусту залить заправкой.

28. Икра из баклажанов

500 г баклажанов, 4 сладких перца, 2 луковицы, 3 зуб-чика чеснока, 3 помидора, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка семян кинзы, черный молотый перец, соль.

Обмытые баклажаны испечь на противне в духовке без жира. Сладкий перец нашинковать и потушить в растительном масле. Очень мелко нарезанный лук посыпать солью, дать полежать час и отжать. Спелые помидоры протереть через сито.

С испеченных баклажанов снять кожицу, мякоть мелко нарубить. Добавить соль, черный молотый перец, толченые чеснок и семена кинзы, тушеный перец и подготовленный лук. Все хорошо перемешать.

29. Лобио. Фасоль с маслом и помидорами

500 г фасоли, 5 луковиц, 500 г помидоров, 3 ст. ложки топленого масла, по 1 ст. ложке зелени петрушки, укропа, кинзы, базилика, соль.

Фасоль замочить в холодной воде (от 6 ч до 24 ч); воду несколько раз поменять. Отварить фасоль в подсоленной воде так, чтобы зерна не разварились. На сковороде с топленым

маслом потушить до готовности мелко нарезанный лук. Свежие помидоры погрузить на 1–2 мин в кипяток, снять с них кожицу, разрезать пополам, удалить семена, размять. Подготовленные помидоры и лук соединить с отварной фасолью и варить до загустения. За 5 мин до окончания варки добавить мелко нарезанную зелень, посолить, перемешать.

30. Картофельные фрикадельки

500 г картофеля, 1 луковица, 0,5 стакана очищенных грецких орехов, 3 ст. ложки винного уксуса, 1 ст. ложка воды, 2 зубчика чеснока, 2 веточки кинзы, 0,5 стакана мелко нарезанной зелени кинзы и укропа, стручковый перец, соль.

Картофель отварить обычным способом и хорошо размять.

Очищенные орехи, чеснок, веточки кинзы, стручковый перец, соль истолочь. Истолченную массу развести водой с уксусом, прибавить очень мелко нарезанный лук, зелень кинзы и укропа, размятый картофель и хорошо вымесить. Из полученной тестообразной массы скатать фрикадельки величиной с куриное яйцо.

31. Репчатый лук с ореховым фаршем

500 г лука, 0,5 стакана очищенных грецких орехов, 0,5 стакана гранатового сока, 1 зубчик чеснока, 1 веточка кинзы, 1 ч. ложка толченого стручкового перца, по 1 ст. ложке зелени базилика, петрушки, укропа, соль.

Очищенные грецкие орех, соль, чеснок, веточку кинзы хорошо истолочь. К полученной массе добавить стручковый перец, столовую ложку гранатового сока, мелко нарезанную пряную зелень и хорошо перемешать.

Крупные головки репчатого лука очистить, ошпарить кипятком, удалить внутреннюю часть и наполнить ореховым фаршем. Фаршированный лук уложить на блюдо и полить гранатовым соком.

32. Зеленые помидоры с орехами

500 г зеленых помидоров, 0,5 стакана очищенных грецких орехов, 1/2 ч. ложки семян кинзы, 1 ч. ложка имеретинского шафрана, 1 ч. ложка хмели-сунели, 0,5 головки чеснока, винный

уксус и соль — по вкусу, по 1 ст. ложке зелени петрушки, кинзы, укропа, 3 луковицы.

Промытые помидоры разрезать на 4 части, удалить семена, жидкость, залить кипятком на 5 мин. Затем хорошо отжать рукой и мелко нарубить на деревянной доске.

Хорошо истолочь грецкие орехи, семена кинзы, имеретинский шафран, хмели-сунели, стручковый перец. Добавить мелко нарезанную зелень, репчатый лук, чеснок и развести винным уксусом (можно наполовину с холодной кипяченой водой). Затем добавить приготовленные зеленые помидоры, все тщательно перемешать и выложить на блюдо.

33. Морковь с ореховым фаршем

500 г моркови, 2 луковицы, 2 ст. ложки растительного масла, 0,5 стакана очищенных грецких орехов,1 зубчик чеснока, 1 веточка кинзы, по 1 ч. ложке зелени укропа, молотой корицы, гвоздики, винный уксус, соль, черный молотый перец по вкусу.

Морковь очистить, обравнять (чтобы она была одинаковой величины), обмыть. Затем концом маленького острого ножа вырезать сердцевину, не повредив цельности моркови. Положить морковь в кипящую подсоленную воду, проварить до мягкости (не допуская разваривания). Дать остыть, откинув на сито.

Лук нашинковать и потушить до мягкости на растительном масле. Добавить сердцевину моркови, потушить и остудить. Орехи, веточку кинзы, чеснок и соль истолочь. Добавить к ореховой массе тушеную морковь с луком, молотый черный перец, молотые корицу и гвоздику, соль, влить винный уксус и хорошо перемешать. Остуженную морковь нафаршировать этой массой, красиво уложить на блюдо и посыпать мелко нарезанной зеленью укропа.

34. Шампиньоны по — грузински

500 г шампиньонов, 50 г сливочного масла, 7 стрелок зеленого лука, 0,5 стакана толченых грецких орехов, по 2 веточки укропа и кинзы, черный молотый перец, соль.

Грибы очистить, вымыть, нарезать и потушить на масле. При тушении добавить мелко нарезанный зеленый лук, заправить солью, перцем, кинзой и орехами. Перед подачей на стол блюдо посыпать мелко нарезанным укропом.

35. Аджапсандали

500 г баклажан, 4 луковицы, 2 зубчика чеснока, 2 шт. болгарского перца, 2 ст. ложки растительного масла, 800 г помидоров, по 4 веточки зелени петрушки, кинзы, базилика, укропа, соль.

Испечь небольшие баклажаны, следя за тем, чтобы они не потемнели. Когда баклажаны будут готовы, горячими осторожно очистить от кожицы и разнять на длинные волокна.

Лук очистить, очень мелко нарезать и поджарить на масле. Помидоры отварить, протереть сквозь сито, влить в поджаренный лук, добавить толченый чеснок, предварительно ошпаренный и мелко нарезанный болгарский перец и тушить до загустения. Затем подложить подготовленные баклажаны, мелко нарезанную зелень, посолить и, дав покипеть 2–3 мин, снять с огня. Подавать блюдо холодным.

36. Шпинат по — грузински

1 кг шпината, 120 г сливочного масла, 7 яиц, 100 г зеленого лука (или 80 г репчатого), красный молотый перец, соль, 1 ст. ложка зелени петрушки, несколько свежих, мелко нарубленных листиков шпината.

Шпинат перебрать, вымыть, залить водой, дать закипеть, отжать, соединить со слегка обжаренным луком, зеленью петрушки и свежим шпинатом. Потушить в масле. Приправить солью и перцем. Яйца взбить, поперчить, посолить, вылить на массу из шпината. Поставить в духовку, чтобы яичная масса запеклась.

37. Баклажаны маринованные

1 кг баклажанов, 3/4 стакана мелко нарезанного сельдерея, 0,5 стакана мелко нарезанного базилика и кинзы, 0,5 стакана мелко нарезанного укропа, 1,2 стакана винного уксуса, 2 стакана воды, 1 ст. ложка соли, ветки сельдерея, чеснок (по дольке на баклажан).

Обмытые и очищенные от кожуры небольшие баклажаны погрузить на 1–2 мин в кипящую воду, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, остудить, а потом сделать в каждом баклажане продольный разрез длиной 3–4 см.

Ветки сельдерея положить на 1 мин в кипящую воду и затем

остудить. В отвар всыпать 0,5 ст. ложки соли, влить винный уксус и, дав закипеть, снять с огня; остудить.

Ошпарить кипятком чеснок. Очень мелко нарезать зелень и перемешать с 0,5 ст. ложки соли. Ею через надрезы наполнить баклажаны, прибавить в каждый по 1 дольке чеснока и перевязать ошпаренными ветками сельдерея. Подготовленные баклажаны плотно уложить в банки и залить остуженным раствором. Края банок тщательно обтереть, банки герметически закупорить. Хранить в прохладном сухом месте.

38. Свекла квашеная

1 кг свеклы, по 150 г сельдерея и петрушки с кореньями, 100 г укропа, 20 г чеснока, 1 ст. ложка соли, стручковый перец, лавровый лист — по вкусу.

Продолговатую свеклу вымыть, не очищая от кожуры и не срезая корешков, положить в кипящую воду, варить с момента закипания 8-10 мин. Потом немного остудить в отваре, после чего снять кожуру.

В кипящую воду (2 стакана) всыпать соль, положить сельдерей и петрушку с кореньями, чеснок. Прокипятить 2–3 мин, снять с огня и остудить (овощи отдельно от отвара).

Остывшую свеклу уложить в банку, чередуя с подготовленным чесноком, сельдереем и петрушкой с кореньями, укропом, стручковым перцем, лавровым листом. Залить все остуженным отваром (2 стакана) и холодной кипяченой водой (1–2 стакана). Свекла должна быть покрыта рассолом.

БЛЮДА ИЗ МОЛОКА, СЫРА И ЯИЦ

39. Мацони

Молоко, 1 ст. ложка кислой сметаны.

Молоко вскипятить, остудить до теплого состояния, вылить в стеклянную банку, добавить кислую сметану, хорошо перемешать, накрыть и поставить в теплое место на 6–8 ч.

40. Сулугуни жареный

1 кружок сулугуни, 50 г сливочного масла, 4 ст. ложки муки.

Кружок сулугуни разрезать пополам, затем каждый полукруг разделить надвое, чтобы получилось 4 плоских полукружия. Сковороду с маслом разогреть; каждое полукружие обвалять в муке, положить на сковороду, обсыпать сверху мукой, прикрыть тарелкой и жарить 3–5 мин. Затем перевернуть, вновь обсыпать сверху мукой и жарить, не прикрывая тарелкой, еще 3–4 мин.

41. Яичница с орехами и луком

4 яйца, 1 луковица, 1/4 стакана очищенных грецких орехов, 1 ст. ложка топленого масла, соль.

Лук мелко нарезать, положить на сковороду, добавить соль, топленое масло, перемешать и потушить до мягкости.

Сырые яйца взбить, добавить соль, толченые грецкие орехи и тщательно перемешать. Тушеный лук залить взбитыми яйцами и жарить до готовности.

ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА, СЛАДОСТИ

42. Када

Для теста: 3 стакана пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 1 стакан воды, 0,5 ч. ложки соли.

Для начинки: 6 ст. ложек пшеничной муки, 200 г сливочного масла, 2 стакана сахара.

Пшеничную муку просеять, высыпать холмиком на дос-ку, сделать в нем углубление, влить туда воду, всыпать соль и быстро замесить тесто. Раскатать его слоем толщиной около 1 см, смазать маслом, сложить вчетверо и вынести на холод. Через 10 мин снова раскатать, сложить вчетверо и снова вынести на холод, повторить эту операцию еще 2–3 раза (маслом тесто смазывается только вначале).

Готовое тесто разделить на 2 равные части. Каждую часть раскатать, придав ей форму круга или квадрата.

Приготовить начинку: на сковороду всыпать муку, поджарить ее до светло-желтого цвета, добавить масло и еще немного поджарить. Снять с огня и сразу же всыпать сахар, тщательно размешать и поставить в холодное место.

Положить на пласт теста ровным слоем подготовленную начинку, свернуть рулетом, сверху немного приплюснуть и выпечь на противне в духовке.

43. Хачапури

0,5 л мацони, 2 яйца, 0,5 ч. ложки соли, пшеничная мука.

Для начинки: 500 г сыра (брынза, имеретинский, чанах), 2 яйца, 100 г сливочного масла.

Из мацони, яиц, соли и муки замесить некрутое тесто, разделить на 4 части. Каждую раскатать в тонкие пласты (по размеру сковороды, в которой будет выпекаться хачапури).

Приготовить начинку. Сыр предварительно вымочить (нарезать ломтями толщиной до 1 см, положить в эмалированную посуду и залить холодной водой, оставить на 2–5 ч, в зависимости от степени сложности). Затем сыр отжать через салфетку, потолочь, добавить сливочное масло и яйца.

Намазать на каждый пласт начинку слоем около 0,5 см. Сверху положить такой же пласт меньшего диаметра и наглухо защипать края. Чугунную сковороду смазать маслом, положить на

нее хачапури швом вниз, закрыть крышкой и выпекать 8 — 10 минут. Когда одна сторона зарумянится, перевернуть и продолжать выпекать, но крышкой уже не закрывать. Готовые хачапури смазать маслом и подать горячими.

44. Чурчхела

5 л виноградного сока, 500 г пшеничной муки, 250 г сахара, 500 г очищенных грецких орехов.

Очищенные орехи нанизать крупными кусочками (лучше половинками) на крепкую хлопчатобумажную нитку длиной 20–25 см с петелькой на одном конце для подвешивания. На другом конце, чтобы орехи не соскальзывали, привязывается кусочек спички.

Варить виноградный сок 2–3 ч, постепенно подсыпая сахар, все время помешивая и снимая пену. Затем дать жидкости остыть до теплого состояния, понемногу всыпать муку, размешивая ее рукой и разминая образующиеся комки. После получения однородной массы вновь варить на слабом огне, непрерывно помешивая, пока не останется 3/4 первоначального объема, и масса не станет похожей на кисель.

В уваренный горячий сок 2–3 раза окунуть на полминуты каждую связку орехов. После того, как получена желаемая толщина, чурчхелу развесить для просушки на солнце — до тех пор, когда она перестает прилипать к рукам, но остается мягкой на ощупь.

Просушенную чурчхелу завернуть в чистую ткань и оставить для созревания в сухом проветриваемом помещении на 2–3 месяца (жара и мороз одинаково вредят созреванию). К концу этого срока чурчхела покрывается тончайшим налетом сахарной пудры, выделяющейся в результате созревания, и при этом не теряет мягкости.

45. Гозинаки

1 кг очищенных грецких орехов, 1 кг меда, 0,25 стакана сахара.

Очищенные орехи положить на сковороду и слегка поджарить, затем нарезать острым ножом (не очень мелко).

Мед влить в таз для варенья и, помешивая, кипятить на небольшом огне до такого состояния, чтобы капля, взятая на пробу, не растекалась на блюдце. Всыпать в кипящий мед орехи и,

непрерывно помешивая, варить до тех пор, пока мед не приобретет аромат и вкус поджаренного. Во время варки меда с орехами добавить сахар (для ломкости гозинаков).

Выложить полученную густую массу на деревянную, смоченную холодной водой доску и смоченной в воде скалкой раскатать в пласт толщиной 1 см. Немного остудить. Нарезать небольшими ромбами, затем подсушить до затвердения.

46. Варенье из помидоров

1 кг недозрелых мелких помидоров, 1,2 кг сахара, 1,5 стакана воды.

Помидоры перебрать, обмыть и сложить в таз для варенья. Сварить сироп (сахар залить водой, 2 мин кипения) и, немного остудив, залить помидоры и оставить на сутки. Затем слить сироп, вскипятить, горячим сиропом залить помидоры и дать постоять еще сутки. После снова слить сироп, вскипятить и горячим залить помидоры. Варить до готовности на очень слабом огне. Готовое варенье остудить и снять пену.

СОУСЫ

47. Соус ткемали

1 кг ткемали (или алычи), 1 головка чеснока, по 2 ст. ложки зелени кинзы и укропа, 1,5 ч. ложки измельченного стручкового перца, соль.

Перебранные и промытые сливы положить в эмалированную посуду, залить водой, чтобы она их покрывала и, часто помешивая, варить на медленном огне до тех пор, пока не сойдет кожура и не отделятся косточки. Затем сливы вместе с отваром протереть через сито. К полученной массе добавить мелко нарезанную зелень, толченые стручковый перец и чеснок, соль, при желании — немного сахара. Довести до кипения и остудить.

48. Ореховый соус

1,5 стакана очищенных грецких орехов, 0,5 стакана гранатового сока (или 1,5 ст. ложки винного уксуса), 0,75 стакана воды, 4 зубчика чеснока, 3 ст. ложки зелени кинзы, 1 ч. ложка красного перца, 1 ч. ложка хмели-сунели, 0,5 ч. ложки имеретинского шафрана, соль.

Орехи, чеснок, соль тщательно истолочь. Добавить перец, измельченную зелень кинзы, хмели-сунели, шафран, вновь перетереть. Полученную смесь развести гранатовым соком или смешанным с кипяченой водой винным уксусом.

49. Соус гаро

200 г очищенных грецких орехов, 2 стакана куриного бульона, 2 луковицы, 3 яичных желтка, 3 ст. ложки зелени кинзы, 4 зубчика чеснока, 0,25 стакана винного уксуса, соль.

Орехи, мелко нарезанную зелень кинзы и чеснок истолочь вместе с солью, развести винным уксусом, затем бульоном (добавляя все постепенно), положить мелко нарезанный лук. Все поварить 10 мин.

Взбитые яичные желтки развести несколькими ложками охлажденного соуса. Полученную смесь постепенно вливать в соус, непрерывно размешивая его (желтки не должны свернуться).

Этим соусом полить жареную птицу.

50. Соус из помидоров

1 кг зрелых помидоров, 1 головка чеснока, 2 ч. ложки стручкового перца, 2 ст. ложки зелени кинзы (или петрушки), соль.

Помидоры промыть, разрезать на 4 части, положить в эмалированную посуду и поставить варить. Когда масса загустеет, протереть ее через сито. В полученное пюре добавить истолченные с солью чеснок, перец, зелень. Все тщательно перемешать.